



VOTRE TRAITEUR AIXO ÈS BÉ VOUS PROPOSE

POUR VOS REPAS DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## MENU DE FÊTES



### **MENU À 47€**

**4 CANAPÉS FESTIFS**

**+ 1 ENTRÉE AU CHOIX**

**+ 1 PLAT AU CHOIX**

**+ FROMAGE**

**+ DESSERT AU CHOIX**



### **MENU À 63€**

**4 CANAPÉS FESTIFS**

**+ 1 ENTRÉE AU CHOIX**

**+ 2 PLATS AU CHOIX**

**+ FROMAGE**

**+ DESSERT AU CHOIX**

COMPOSER VOUS MÊME VOTRE MENU



**CARTE SPÉCIALE FÊTES  
DU 15 DÉCEMBRE 2025 AU 15 JANVIER 2026**

**ARRHES 50% À LA COMMANDE**

**FORFAIT LIVRAISON 1€/KM OU SUR PLACE**

# **VOS REPAS DE FÊTES A DOMICILE**

## **4 CANAPÉS FESTIFS (HORS FORMULE 2,50€ L'UNITÉ)**

- Oeuf de lumpe en deux couleurs sur crème épaisse d'isigny
- Roulé de truite fumée crème à l'aneth sur blinis
- Foie gras sur pain d'épices accompagné de chutney mangue
- Tranchette de jambon serrano cébo sur pan tomate

## **ENTRÉE AVEC GARNITURE (HORS FORMULE 14€ L'UNITÉ)**

### **FROIDE**

- Foie gras maison au moscatel, briochette, accompagné de chutney mangue (supplément + 4€)
- Demi-homard Breton à la parisienne (supplément + 7€)
- Saumon en 3 façons: saumon fumé, gravlax et mariné, chantilly d'aneth et toast brioché
- Demi langouste à la parisienne (supplément + 7€)

### **CHAUDE (À RÉCHAUFFER)**

- Coquille Saint Jacques (3noix) à la normande (supplément + 4€)
- Vol au vent de ris de veau accompagné de morilles (supplément +1€)

## **PLAT POISSON AVEC GARNITURE (HORS FORMULE 18€ L'UNITÉ)**

- Ombre chevalier sauce beurre blanc et pistil de safran
- Pavé de sandre sur lit de fenouil orangé
- Pavé de turbo sauce au champagne (supplément +3€)
- Demi langouste thermidor (supplément +7€)
- Brochette de lotte (200G) à l'armoricaine et chips de panetta (supplément +2€)
- Demi Homard Thermidor (supplément +7€)

### **ACCOMPAGNEMENT INCLUS**

Riz safrané et légumes croustillants

## **PLAT VIANDE AVEC GARNITURE (HORS FORMULE 18€ L'UNITÉ)**

- Tournedos de canard aux agrumes (supplément +1€)
- Souris d'agneau confite, miel et thym (supplément +5€)
- Suprême de chapon sauce aux morilles (supplément +3€)
- Sauté de cerf sauce grand veneur

### **ACCOMPAGNEMENT INCLUS**

Pommes de terre hasselback, croustillant de légumes, oignons et marrons glacés

## **PLATEAU DE FROMAGES (HORS FORMULE 4€ L'UNITÉ)**

## **DESSERT (HORS FORMULE 6€ L'UNITÉ)**

- Bûche marrons et vanille
- Bûche aux 3 chocolats
- Bûche clémentine et pistache
- Bûche mangue et ananas
- Pavlova des fêtes

## **HORS FORMULE LE CHEF VOUS PROPOSE BALLOTTINE DE FOIE GRAS 500G 100€KG SOIT LA BALLOTTINE SOUS VIDE A 50€**

**RÉSERVATION AU PLUS TARD 10 JOURS AVANT LE JOUR DE LIVRAISON**

**04 68 98 18 91 – 06 52 76 75 10**

**10 RUE SAINT EXUPÉRY ZONE D'ACTIVITÉS LA TUILERIE  
66740 SAINT GENIS DES FONTAINES**

### **RÉSERVATION**

NOM / PRÉNOM : .....

ADRESSE : .....

DATE DE LIVRAISON : .....





VOTRE TRAITEUR **AIXO ÈS BÉ** ET TOUTE SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITE DE

JOYEUSES FÊTES

